

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Gemüsesalat mit Brotbröseln "Klostergarten"

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-gemuesesalat-mit-brotbroeseln-klosterkarten-rezept-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-gemuesesalat-mit-brotbroeseln-klosterkarten-rezept-100.html)



Zutaten:

- 200 g Gewürzbrot (Bauernbrot, Holzofenbrot o.ä.)
- 50 g Butter
- 1 EL Brotgewürz
- 200 ml Wasser
- 200 ml Weißwein
- 200 g Zucker
- 300 ml Essig
- 2 EL Pfefferkörner
- 2 Blatt Lorbeer
- Salz
- 1 Bund Radieschen
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 150 g Sauerrahm (oder Creme Fraiche)
- Salz
- Pfeffer
- 6 Stk. Minimais
- 6 Stk. Minikarotten (kleine Fingermöhrrchen)
- 4 Stk. Rosenkohl
- Essig
- Rapsöl
- 3-4 Zweig. Kerbel

Zubereitung:

1. Brot in Scheiben schneiden, mit flüssiger Butter einpinseln und im Backofen, bei 160°C Umluft ca. 15 Minuten goldbraun rösten. Anschließend herausnehmen, auf Küchentrepp abtropfen lassen, in einer Moulinette zu feinen Bröseln mixen und mit Brotgewürz abschmecken. Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken und fein geschnittenen Schnittlauch unterrühren. Weißwein, Wasser, Weißweinessig, Zucker und Gewürze zusammen aufkochen, mit Salz abschmecken, die Radieschen hinein geben, 5 Minuten leicht köcheln, vom Herd nehmen und im Sud abkühlen lassen. Anschließend aus dem Sud nehmen und je nach Größe vierteln, sechsteln oder in dickere Scheiben schneiden.
2. Rosenkohlblättchen von den Köpfen putzen. Mais und Karotten je nach Größe mittig schräg halbieren oder dritteln, in einer großen Pfanne mit Rapsöl anbraten, mit Salz abschmecken und bei mittlerer Hitze garen. Anschließend in einer Schüssel mit etwas Essig und Öl marinieren.
3. Die Schnittlauch-Creme in großzügigen länglichen Bahnen auf zwei Tellern anrichten, mit reichlich Brotbröseln bestreuen, die Gemüse hineinstecken und mit Kräutern garnieren.